

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 15. September 2018|

Rezept von Laura Carraro



Tortelli di zucca (Kürbistortelli)

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

4 Eier
380 g Mehl

Zutaten für die Füllung:

½ Kürbis
½ Zitrone
25 Stk. Amaretti (kleine italienische Kekse)
Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Aus den Eiern und dem Mehl einen festen Nudelteig kneten. Mindestens eine Stunde kalt stellen und ruhen lassen.
2. Den Kürbis großzügig schälen und grob würfeln, danach dämpfen (oder anschwitzen) und eine Weile durchköcheln lassen – er muss sehr weich werden. Den Kürbis pürieren und mit den Gewürzen und der Zitrone abschmecken. Die Amaretti zerbröseln und unter die Masse geben. Sie wird dadurch dick und geschmeidig.
3. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz dünn auswellen. Kleine Häufchen der Füllung auf einer Hälfte des Teigs verteilen. Nun die andere Hälfte des Teigs als Deckel umklappen. Den Teig zwischen den nun entstandenen Hügeln vorsichtig, aber fest aneinanderdrücken.
4. Mit einem Teiggrädchen viereckige Nudeltaschen schneiden. Circa drei Minuten in leicht siedendem Salzwasser köcheln. Danach in Butter schwenken und mit Parmesan bestreut servieren.



Trippa alla parmigiana (Geschmorte Kutteln mit Parmesan)

Zutaten:

1 kg	Kutteln
1	Zwiebel
2	Karotten
2	Selleriestangen
	Schweineschmalz
	Fleischbrühe
	Dosentomaten
	Basilikum
	Oregano
	Zucker
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Parmesan

Zubereitung:

1. Die Kutteln müssen 24 Stunden vor dem Verarbeiten in Wasser eingelegt werden.
2. Zunächst aus den Dosentomaten, Basilikum, Oregano, Zucker und Salz eine Tomatensauce herstellen. Mit einem Pürierstab glatt pürieren.
3. In einem zweiten großen Topf das Schweineschmalz auslassen und in diesem Fett das fein gewürfelte Gemüse anschwitzen.
4. Die fein geschnittenen Kutteln mitrösten. Mit etwas Fleischbrühe ablöschen, Tomatensauce zugeben und über längere Zeit köcheln lassen. Bis die Kutteln weich sind, dauert es circa eine Stunde. Danach probieren und gegebenenfalls noch weiter köcheln. Zum Schluss mit Salz abschmecken. Den frisch geriebenen Pfeffer erst ganz am Ende zugeben.
5. Die Trippa mit geriebenem Parmesan servieren.

Bonusrezept: Tiramisu alla Laura

Zutaten:

5	Eigelb
5	Eiklar
5 EL	Zucker
250 ml	kalter Espresso
1 kg	Mascarpone
2 Pk.	Löffelbiskuit
1 Tafel	Schokolade

Zubereitung:

1. Aus fünf Eiklar zunächst Eischnee schlagen. Dann Mascarpone, Eigelb und Zucker einrühren.
2. In eine flache Form eine dünne Schicht der Creme einfüllen
3. Für die nächste Schicht Löffelbiskuit in kalten Espresso eintauchen und auf die Creme legen.
4. Wiederholen, bis die Creme aufgebraucht ist. Die oberste Schicht sollte Creme bilden.
5. Tiramisu mit gehackter Schokolade bedecken.